



VILLA LA SELVA



La Dolcezza

VIGNA DEL PAPA

Ricco e dolce, assolutamente rispettoso della tradizione Toscana. Giallo dorato intenso con sfumature di oro antico. Profumi di fiori e frutta gialli, miele, candito di agrumi e spezie. Assai ricco, dolce, morbido e vellutato, dal gusto pieno e con sentori aromatici gustativi e fruttati e di miele. La tradizione narra del vino che doveva essere pronto per santificare la Pasqua.

Denominazione: DOCG

Vitigni: Malvasia, Trebbiano e San Colombano

Vigneti: di proprietà, i più maturi dell'azienda. Piantati con densità di circa 5.000 viti ad ettaro.

Appassimento: naturale, in locali freschi e arieggiati, dove le uve rimangono per circa 3 mesi

Affinamento: 5 anni in carati di rovere francese tra 100 e 225 litri di capacità seguiti da 5-6 mesi di bottiglia

VILLA LA SELVA DI GUIA CARPINI

Loc. Montebenichi Bucine - Toscana - Italia
Tel: +39 (0)55 99 82 03 - info@villalaselva.it